

ケーキの作り方

●生地分量や作り方は「お料理ノート」をご参照ください。 → P.28

1

なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗る

●バターの塗り方にむらがあると、なべ肌に生地がくっつきやすくなります。

2

ケーキの生地を作る

3

ケーキの生地を1のなべに流し込み、表面を平らにならす 続いて、生地の中の空気を抜く

●空気を抜くときは、なべの底を手のひらで「パンパン」と数回たたきます。調理台やかたいものを利用すると、なべが変形し、うまく焼けない原因になります。

4

外ぶたを閉め、メニューを押して「ケーキ」を選ぶ

●「メニュー」キーを押して「ケーキ」を選ぶと、表示部には調理時間が表示されます。この時間は「ケーキ」メニューの標準時間で「時刻合わせ」キーの▲または▼を押すことで調理時間を変更することができます。

●無洗米選択中は「ケーキ」を選べません。

サイズ	標準時間	設定可能な範囲
1.0Lサイズ	45分	1～60分
1.8Lサイズ	65分	1～80分

5

炊飯を押す

炊飯ランプが点灯し、調理開始のメロディー（ブザー）が鳴る
焼き上がりまでの残り時間を表示する

●調理中に現在時刻を知りたいときは「時刻合わせ」キーの▲または▼を押してください。

6

できあがりのメロディー（ブザー）が鳴ったら、調理終了

とりけしを押し、なべからケーキを取り出す


●ケーキは調理終了後すぐに取り出してください。
すぐに取り出さないと、なべ肌にくっつくことがあります。

●調理が終わったあとは必ず「とりけし」キーを押してください。「とりけし」キーを押さないとケーキ取り出し忘れの注意を促すためのブザーが30分ごとに鳴ります。

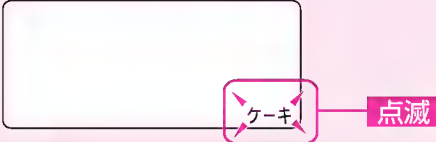
●ケーキの焼き上がりが不十分な場合は、手順4からもう一度操作し調理時間を追加してください。

●ケーキ調理後のにおいが気になる場合は、「庫内のにおいが気になる場合のお手入れ」の欄を参照し、お手入れしてください。 → P.31

●調理終了時は庫内が熱くなっていますので、ケーキの取り出しは十分注意して行ってください。



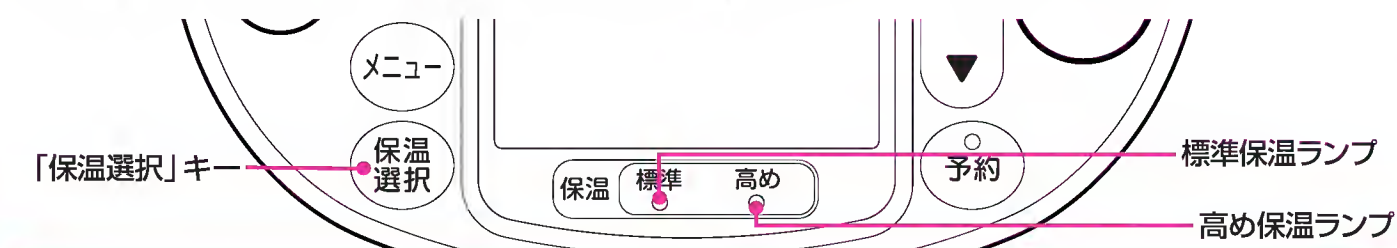
調理終了後30分間



調理終了後30分以降

標準保温 高め保温

「保温選択」キーを押すと「標準保温」や「高め保温」を選べます。



標準保温

炊き上がると自動的に「標準保温」に移り、標準保温ランプが点灯する

次の場合、「保温選択」キーを押しても「標準保温」は選べません。
ブザーが鳴り、自動的に「高め保温」になります。

- 「炊きこみ」・「おかゆ」・「おこわ」・「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」のメニュー
- 保温開始から12時間経過したあと
- なべの温度が低いとき
- 炊き上がりから24時間経過すると「高め保温」に自動的に切りかわります。
- 「標準保温」中に外ぶたの開閉をひんぱんに行わないでください。ご飯の温度が下がりすぎ、いやなにおいの原因になります。

点灯

高め保温

少し高めの温度（約70℃）で保温することにより、ご飯のにおいの発生をおさえる効果があります。

- 標準保温ランプの点灯を確認する
- 保温選択を押す

高め保温ランプが点灯する

- 「高め保温」を選択すると、温度調整のためファンが回転します。

「高め保温」から「標準保温」に戻すときは…

保温選択を押す

「標準保温」に戻り、標準保温ランプが点灯する

点灯

点灯

お知らせ

- 「標準保温」と「高め保温」は、一度選んで保温すると次に選び直して保温するまで記憶されます。自動的に「高め保温」に移った場合は、記憶されません。
- 保温中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの（▲）または（▼）を押してください。もう一度「時刻合わせ」キーを押すと、保温経過時間に戻ります。戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。切りかえは、保温中しかできません。
- なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。
- 発芽玄米は「白米（ややもちもち）」メニューで炊くため炊き上がり後「標準保温」に移りますが、保温する場合は「高め保温」に変更してください。（いやなにおいの発生をおさえます。）
- 「ケーキ」メニューは保温できません。

時刻の合わせ方 報知音の種類と切りかえ方

時刻の合わせ方

時計は24時間表示です。室温などにより多少誤差を生じることがあります。
時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。

- 時刻がずれていると、予約した時間に炊き上がりません。
- 炊飯・標準保温・高め保温・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:58のとき

- なべを入れ、差込みプラグを差し込む
- 「時刻合わせ」キーの（▲）を押し、表示を現在時刻に合わせる
時刻表示が点滅する
- 点滅が点灯に変わると時刻合わせ完了
現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯に変わる

時刻合わせ中

点滅

時刻合わせ完了時

点灯

報知音の種類と切りかえ方

この製品にはお知らせメロディー機能がついています。炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了をメロディー音で報知する機能です。

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知音の種類と用途	メロディー報知	ブザー報知	サイレント報知
鳴るタイミング	この製品の標準の報知音。ご購入時は、この設定になっています。	メロディー報知をブザー音に変えたいときに。	炊飯およびケーキ調理終了時の報知音を消したいときに。
炊飯を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません

- なべを入れ、差込みプラグを差し込む
- 予約を3秒以上押す
- 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

報知音の切りかわりと設定完了音

- 報知は「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。
- 一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグを抜いても記憶されます。

①メロディー報知「アマリリス」が鳴ったら設定完了

②ブザー報知「ビー」×3回が鳴ったら設定完了

③サイレント報知「ビー」×1回が鳴ったら設定完了

お料理ノート

お料理メモ

お料理ノートに記載している計量単位

- 大さじ1= 15mL ■小さじ1= 5mL ■1カップ=180mL (付属の「白米用」計量カップ)
- ただし、無洗米を計量する場合は「無洗米専用」計量カップを用いてください。

具や調味料を加えて炊くとき

- 具……………小さめに切り、米の上に平らにのせて、混ぜないで炊いてください。
- ・量は、米の質量の30～50%にします。多すぎると、うまく炊けません。
 - ・煮えにくい具は、下ごしらえをします。
- 調味料……………だし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。
- 米に直接調味料を加えたり、なべの底からよく混ぜない場合、焦げがきつくなったり、うまく炊けない原因になります。

胚芽精米のご飯

メニュー： **ふつう** を選びます。

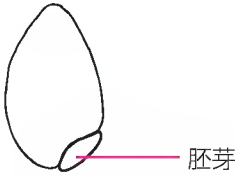
材料(4～5人分)

胚芽精米※……………3カップ

つくり方

- 1 米は洗い、**白米** の水位目盛3まで水を入れます。(胚芽精米は、胚芽がとれないようにやさしく手早く洗います。)
- 2 **メニュー** キーを押して **ふつう** を選び、続いて **炊飯** キーを押します。
- 3 保温になれば、混ぜてほぐします。

※胚芽精米：胚芽を残してぬか層を取り除いている米。特殊な精米技術で精米したもので、家庭用精米機では精米できません。お米屋さんで購入してください。
→ P.8



麦混ぜご飯

メニュー： **ややもちもち** を選びます。

材料(4～5人分)

米……………2²/₅カップ
押し麦……………3³/₅カップ

つくり方

- 1 米と押し麦は合わせて洗い、**白米** の水位目盛3まで水を入れます。(押し麦は軽くて流れやすいため、ざるを用意してそこへ水を流すようにすると押し麦が流れません。)
- 2 **メニュー** キーを押して **ややもちもち** を選び、続いて **炊飯** キーを押します。
- 3 保温になれば、混ぜてほぐします。

- 押し麦を混ぜる量は、炊飯量の20%までにしてください。押し麦の量が多いとうまく炊けない場合があります。
- 例) 1カップ炊飯のとき
- ・米 0.8カップ (4¹/₅カップ)
 - ・押し麦 0.2カップ (1¹/₅カップ)

みそかつ丼

メニュー： **ややしゃっきり** を選びます。

材料(4～5人分)

米……………3カップ
豚ヒレ肉……………280g
衣 {小麦粉……………適宜
とき卵……………1個
パン粉……………適宜
揚げ油……………適宜
山椒……………適宜
みそ(八丁みそ・信州みそなど)……………80g
酒……………大さじ3
砂糖……………大さじ3
A 水(またはだし汁)……………大さじ4～5
土しょうがのしぼり汁……………小さじ1
ねぎ(みじん切り)……………大さじ1

つくり方

- 1 米は洗い、**白米** の水位目盛3まで水を入れます。
- 2 **メニュー** キーを押して **ややしゃっきり** を選び、続いて **炊飯** キーを押します。
- 3 保温になれば、混ぜてほぐします。
- 4 豚ヒレ肉は1人分が5切れになるように切り、小麦粉、とき卵、パン粉の順に衣をつけて180℃の揚げ油で揚げます。



- 5 なべにAを入れてあたためます。
- 6 丼にご飯を入れ、4のカツを5切れずつ並べて5のみそだれを上からかけ、お好みで山椒をふりかけます。

パエリア

メニュー： **炊きこみ** を選びます。

材料(4～5人分)

米……………3カップ
えび……………4～6尾
はまぐり(あればムール貝)……………4～6尾
いか……………150g
ピーマン……………3個
オリーブ油……………大さじ2
塩……………小さじ1¹/₂
固形スープの素(砕く)……………1個
A サフラン……………小さじ1¹/₂
(ターメリック小さじ1¹/₂でもよい)

つくり方

- 1 えびは殻をむいて背わたを取り、はまぐりは砂出しをして洗います。いかは一口大に切り、ピーマンはあられ切りにします。
- 2 1をオリーブ油で炒め、塩を加えて味をととのえます。はまぐりの貝が開くまでふたをして加熱します。
- 3 米は洗い、ひたひたになるくらいに水を入れ、Aを加えてさらに **白米** の水位目盛3まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます**。



- 4 **メニュー** キーを押して **炊きこみ** を選び、続いて **炊飯** キーを押します。
- 5 保温になれば、2の具と煮汁大さじ2を混ぜてほぐします。

五目ご飯

メニュー： **炊きこみ** を選びます。

材料(4~5人分)

米	3カップ
鶏肉	50g
油あげ	1/2枚
にんじん	35g
こんにゃく	35g
ごぼう	35g
干しいたけ(もどす)	2~3枚
薄口しょうゆ・みりん	各大さじ1 1/2
A 塩	小さじ1/2
だしの素	小さじ1/2
干しいたけのもどし汁・みつば	適宜

つくり方

- 1cm角に切った鶏肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
- にんじん・こんにゃくは小さめのたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干しいたけは細切りにします。
- 干しいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。



- 4 米は洗い3を加え、**白米**の水位目盛3まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
- 5 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
- 6 **メニュー** キーを押して **炊きこみ** を選び、続いて **炊飯** キーを押します。
- 7 保温になれば、混ぜてほぐします。
- 8 器に盛り、みつばを飾ります。

ちらしずし

メニュー： **すしめし** を選びます。

材料(4~5人分)

米	3カップ
酢	大さじ4
砂糖	大さじ3
塩	小さじ1
にんじん	20g
ごぼう	35g
具 たけのこ	30g
生しいたけ	2枚
ちくわ	1本
だし汁	120mL
A 砂糖	大さじ2
しょうゆ	大さじ1
みりん(または酒)	大さじ1
卵	2個
B みりん	小さじ1
塩	少々
酢レンコン・のり・紅しょうが	適宜
えび・いか・さやえんどう(ゆでる)	適宜

つくり方

- 1 米は洗い、**すしめし**の水位目盛3まで水を入れます。
- 2 **メニュー** キーを押して **すしめし** を選び、続いて **炊飯** キーを押します。



- 3 保温になれば、ぬれぶきんでふいたすし桶にご飯を移し、すぐに合わせ酢をふりこみ、時々大きく混ぜてあおぐなどして冷まします。
- 4 にんじんはみじん切り、ごぼうはささがき、たけのこは小さなたんざく切り、生しいたけはせん切りにし、ちくわはたて2つに割り、小口切りにします。Aで汁けがなくなるまで煮ます。
- 5 Bは混ぜ合わせて薄焼きにして細く切り、錦糸卵を作ります。
- 6 3のすしめしに4の具を混ぜこみ、最後にみつば、錦糸卵、酢レンコン、のりを散らしてえび、いか、さやえんどうを飾り、紅しょうがを添えます。

七草がゆ

メニュー： **おかゆ** を選びます。

材料(4~5人分)

米	1カップ
青菜類(あれば春の七草※、なければその他の野菜類)	75g
塩	少々

つくり方

- 1 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
- 2 米は洗い、**おかゆ**の水位目盛1まで水を入れます。
- 3 **メニュー** キーを押して **おかゆ** を選び、続いて **炊飯** キーを押します。
- 4 保温になれば外ぶたを開け、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上のにのせます。

●おかゆを炊く場合は…

- ①必ず **おかゆ** メニューを選ぶ
- ②「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆを作る場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加える。以上のことを守らないと、**ふきこぼれや圧力調整装置および安全弁の目詰まりの原因になり危険です。**



※春の七草：セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ(カブ)・スズシロ(ダイコン)の7種

かぼちゃのおかゆ

メニュー： **おかゆ** を選びます。

材料(4~5人分)

米	1カップ
かぼちゃ	70g
塩	少々

つくり方

- 1 かぼちゃは1~1.5cm角に切ります。
- 2 米は洗い、**おかゆ**の水位目盛1まで水を入れ、かぼちゃをのせます。
- 3 **メニュー** キーを押して **おかゆ** を選び、続いて **炊飯** キーを押します。
- 4 保温になれば、お好みで塩を加えて軽く混ぜます。



山菜おこわ

メニュー： **おこわ** を選びます。

材料(4~5人分)
もち米……………3カップ
山菜水煮(パック入り)……………75g
A { みるん……………大さじ1
塩……………小さじ1

- 作り方
1 米は洗い、ざるにあげて30分以上水切りします。
2 1をなべに入れてAを加え、**おこわ** の水位目盛3まで水をたし、**なべの底からよく混ぜます**。その上に水切りした山菜水煮を平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
3 **メニュー** キーを押して **おこわ** を選び、続いて **炊飯** キーを押します。
4 保温になれば、混ぜてほぐします。
- もち米にうるち米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。



玄米活性ご飯のトッピングアラカルト

メニュー： **玄米活性** を選びます。

材料(4~5人分)
玄米……………3カップ
トッピングアラカルト
ア. ジャコごま
イ. いりこ菜っ葉
ウ. 小魚の揚げ煮
エ. 小えびの天ぷら
オ. 春菊のごまあえ
カ. とりレバーのしょうゆ漬け

適宜

- 作り方
1 米は洗い、**玄米** の水位目盛3まで水を入れます。
2 **メニュー** キーを押して **玄米活性** を選び、続いて **炊飯** キーを押します。
3 保温になれば混ぜてほぐし、お好みの具をトッピングしていただきます。

- トッピングする具のつくり方
ア. ジャコごま
ちりめんじゃこといりゴマをフライパンでから炒りし、最後にあおのりを加えます。
イ. いりこ菜っ葉
フライパンにサラダ油を熱し、いりこ小さく刻んだ菜っ葉(大根の葉など)を炒め、しょうゆ・砂糖・七味唐辛子で味つけします。
ウ. 小魚の揚げ煮
小魚に片栗粉をまぶして揚げ、砂糖・しょうゆ・酢に一味唐辛子少々を加えた中で煮からめます。
エ. 小えびの天ぷら
えびの殻をむき、一尾ずつ天ぷらにします。
オ. 春菊のごまあえ
春菊をゆでて切り、しょうゆ・みるん・すりごまであえます。
カ. とりレバーのしょうゆ漬け
しょうゆ・みるん・酒・ねぎ・しょうが・一味唐辛子少々を混ぜ合わせた中に、しっかりめにゆでた熱いレバーを入れて1時間つけておきます。

玄米の炊きこみご飯

メニュー： **玄米** を選びます。

材料(4~5人分)
玄米……………3カップ
鶏肉……………80g
油あげ……………1枚
にんじん・こんにゃく・ごぼう……………各35g
A { 薄口しょうゆ……………大さじ3
みるん……………大さじ1/2

- 作り方
1 鶏肉は1cm角に切り、油あげは一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切ります。
2 にんじん・こんにゃくはたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはさがきにして水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。
3 米は洗いAを加え、**玄米** の水位目盛3まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます**。
4 1と2の具を3の米の上に平らにのせます。
のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
5 **メニュー** キーを押して **玄米** を選び、続いて **炊飯** キーを押します。
6 保温になれば、混ぜてほぐします。



- 玄米は、もみ殻などを取り除く程度に洗ってください。
●具を加えて炊く場合は、1.0Lサイズでは1~4カップの間で、1.8Lサイズでは2~6カップの間で炊いてください。

お料理ノート っづき

スポンジケーキ 設定時間: 1.0Lサイズ45分・1.8Lサイズ65分 メニュー: **ケーキ** を選びます。

材料	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
薄力粉(ふるっておく).....	120g	180g
卵(卵黄と卵白に分けておく).....	4個	6個
砂糖.....	100g	150g
バニラエッセンス.....	少々	少々
A {牛乳.....	大さじ1	大さじ1½
バター.....	20g	30g
生クリーム・果物(飾り用).....	適宜	適宜
バター(なべ塗り用).....	適宜	適宜



- つくり方**
- 1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
 - 2 Aを湯せんにかけて温めておきます。
 - 3 ボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2〜3回に分けて加え、角(つの)が立つまでしっかりと泡立てます。
 - 4 3に卵黄・バニラエッセンスを加えて泡立て器で混ぜます。
 - 5 4に薄力粉を加えて、ゴムベラなどで粉っぽさがなくなる程度に混ぜ合わせます。その後、Aを加えて泡を壊さないよ

- うに手早く混ぜ合わせます。
- 6 なべに5の生地を入れ、手のひらでなべの底をトントンと軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。
 - 7 **メニュー** キーを押して**ケーキ**を選び、続いて**炊飯** キーを押します。(スポンジケーキの設定時間は1.0Lサイズは45分・1.8Lサイズは65分です。)
 - 8 できあがればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱を取ります。
 - 9 お好みに泡立てた生クリームや果物などを飾ります。
*バリエーション: チョコレートケーキの場合はココアを、抹茶ケーキの場合は抹茶を薄力粉と合わせてふるってください。(使用量は1.0Lサイズで大さじ1½・1.8Lサイズで大さじ2です。)

チーズケーキ 設定時間: 1.0Lサイズ60分・1.8Lサイズ80分 メニュー: **ケーキ** を選びます。

材料	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
クリームチーズ.....	200g	300g
砂糖.....	50g	70g
砂糖(卵白泡立て用).....	30g	50g
卵(卵黄と卵白に分けておく).....	3個	5個
薄力粉(ふるっておく).....	30g	50g
生クリーム.....	50mL	60mL
レモン汁.....	小さじ4	大さじ2
バニラエッセンス.....	少々	少々
溶かしバター.....	20g	30g
生クリーム・果物(飾り用).....	適宜	適宜
バター(なべ塗り用).....	適宜	適宜



- つくり方**
- 1 なべの内側の底および側面にバターを薄く、まんべんなく塗ります。
 - 2 クリームチーズは室温にもどすか、電子レンジ500Wで約30秒加熱してやわらかくしておきます。
 - 3 ボールに2を入れて木杓子でよく練り、なめらかになったら砂糖を加えて混ぜます。
 - 4 3に卵黄を1個ずつ加えて混ぜます。その後、薄力粉・生クリーム・レモン汁・バニラエッセンス・溶かしバターの順に加え、その都度よく混ぜます。
 - 5 別のボールに卵白を入れ、全体が白っぽくなるまで泡立てたあと、砂糖を2〜3回に分けて加え、角(つの)が立つまでしっかりと泡立てます。

- 6 4に5を加えてゴムベラで泡を壊さないように手早く混ぜ合わせます。
- 7 なべに6の生地を入れ、手のひらでなべの底をトントンと軽く数回たたき、本体にセットして外ぶたを閉めます。
- 8 **メニュー** キーを押して**ケーキ**を選び、続いて**炊飯** キーを押します。(チーズケーキの設定時間は1.0Lサイズは60分・1.8Lサイズは80分です。)
- 9 できあがればすぐに皿の上になべを裏返して取り出し、あら熱を取ります。(できあがり直後はケーキがやわらかいため、くずれないようにご注意ください。)
- 10 冷蔵庫で冷やし、お好みに泡立てた生クリームや果物などを添えます。
*バリエーション: レーズンを加える場合はレーズンをラム酒(適宜)でひたしてやわらかくし薄力粉少々をまぶして手順6のあとに加えてください。(使用量は1.0Lサイズで30g・1.8Lサイズで50gです。)

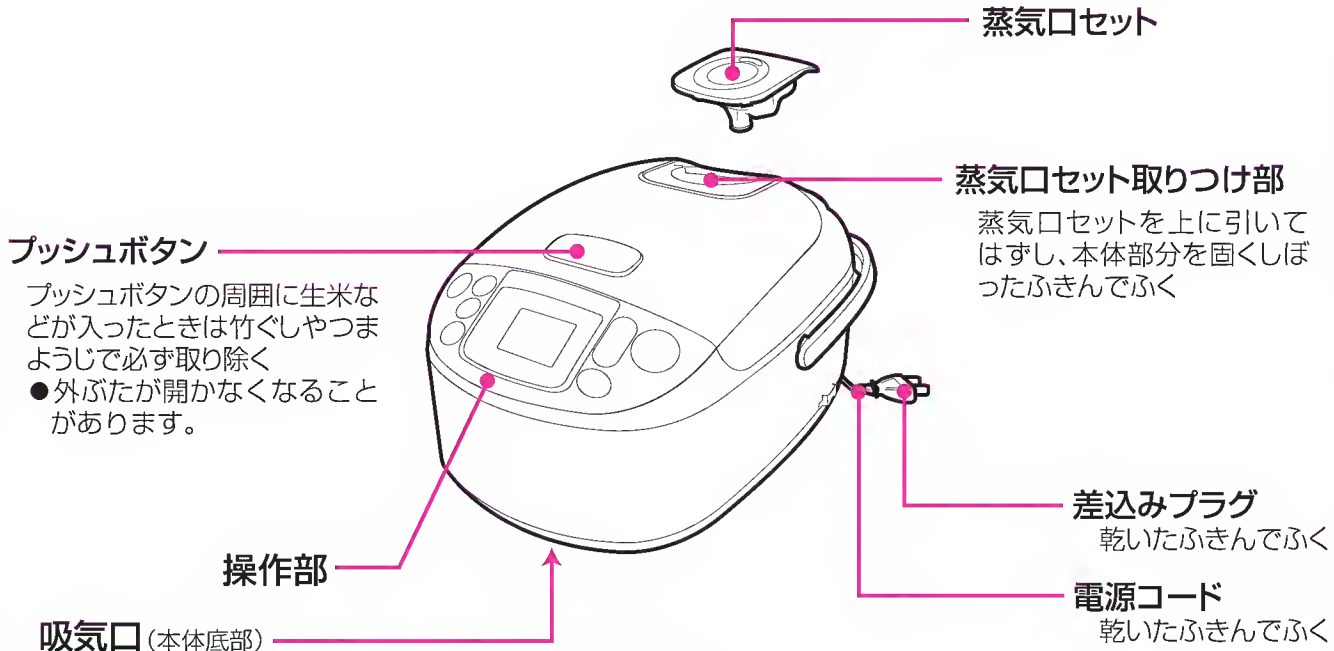
お手入れ

- 必ず差込みプラグを抜き、本体・なべが冷えてから行ってください。
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類(ナイロン・金属製など)・漂白剤などを使わないでください。
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。

外側のお手入れ

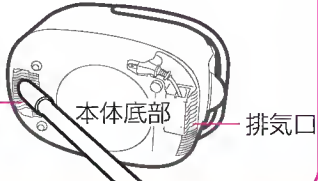
外側

- せっけん液を含ませたあと、固くしぼったふきんでふく
操作部は乾いたふきんでふく
- 化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。



本体底部の吸気口を掃除機で掃除してください。

ほこりなどが付着したまままで使用になりますと、本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。



付属品・なべのお手入れ

スポンジなどのやわらかいもので洗う

汚れが気になる場合は「台所用中性洗剤」を使って洗う



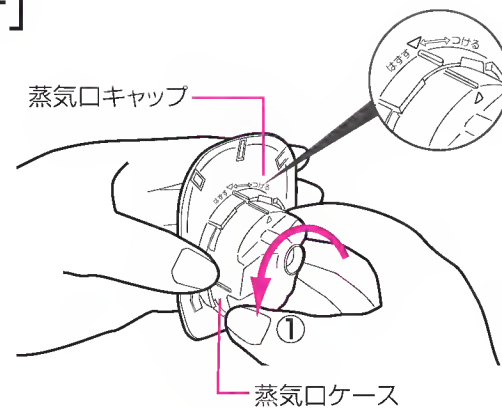
お手入れ っづき

蒸気口セットのお手入れ お手入れは冷えてから行ってください。

蒸気口セットの外側・内側は水で流し洗いする

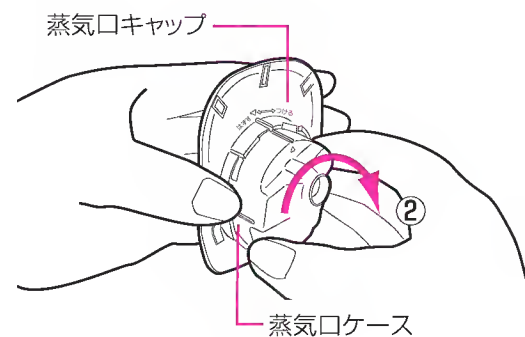
蒸気口ケースのはずし方

蒸気口ケースは蒸気口キャップの「はずす」表示方向に回してはずす(①)



蒸気口ケースのつけ方

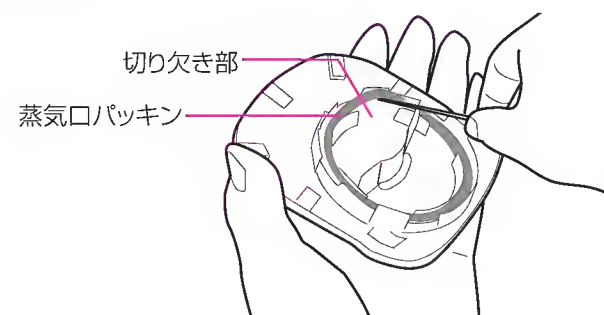
蒸気口キャップの▽マークと蒸気口ケースの△マークを合わせ「つける」表示方向に回して確実につける(②)



蒸気口パッキンのはずし方・つけ方

竹ぐしやつまようじで蒸気口キャップの切り欠き部よりはずす

つける際は、ねじれたりしないようにする。ねじれたまま使用すると蒸気やおねばがもれる恐れがあります。



内側のお手入れ

内ぶたセット

内ぶたセットはご使用後、湯または水にひたしスポンジで洗い、水分をよくふき取ってください。汚れが残ったまま放置したり、また水分が残っていると変色やさびの原因になります。

- 分解しないでください。
故障の原因になります。

安全弁

圧力調整装置

ご飯粒、雑穀などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

内ぶたセット

内ぶたパッキン

- ご飯粒などがつくと蒸気もれやご飯の乾燥によりおいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
- 内ぶたパッキンは取りはずせません。

外ぶた

内側についたおねばやご飯粒を固くしぼったふきんできれいにふき取る

- 外ぶたをしっかりと持ってください。

サイドセンサー

固くしぼったふきんでふき取る

生米や異物が詰まっているときは、竹ぐしやつまようじで取り除く

フックの受け部

この部分に落ちたご飯を取り除く
● 外ぶたが開かなくなることがあります。

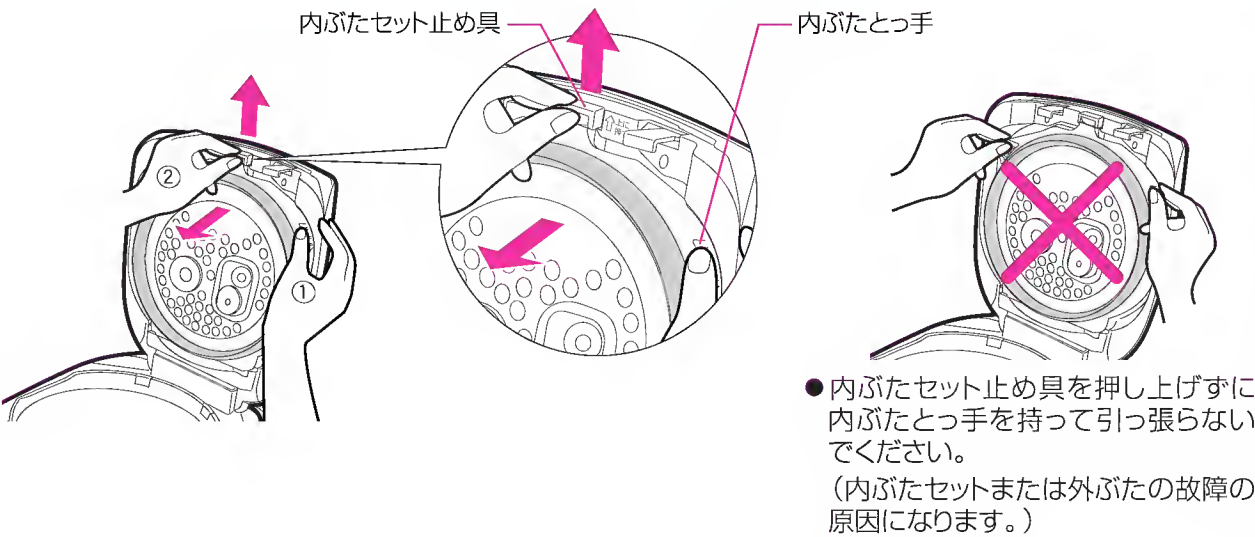
庫内のおいが気になる場合のお手入れ

- 1 なべの「白米」の水位目盛(1.0Lサイズは1・1.8Lサイズは2)まで水を入れる
- 2 外ぶたを閉め **メニュー** を押して「白米急速」を選ぶ
- 3 **炊飯** を押す
- 4 メロディーが鳴り、保温に切りかわったら **とりだし** を押す
- 5 本体が冷えたら、製品全体のお手入れをする → P.29

内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方

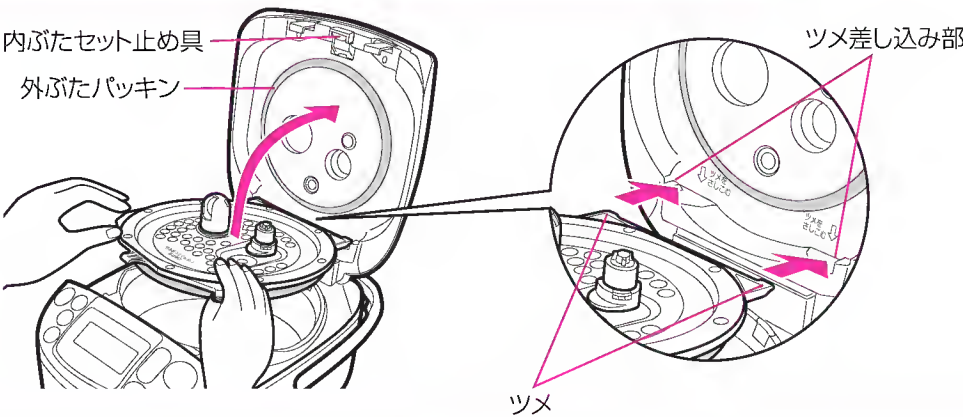
内ぶたとっ手を片手でささえながら①、内ぶたセット止め具を押し上げて②ははずす



つけ方

内ぶたセットのツメ(2ヵ所)を外ぶたのツメ差し込み部に合わせて内ぶたセット止め具がカチッと音がするまで押し込む

●取りつけるときは外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけないでください。



交換部品

- 損傷した場合は、新しい部品と交換(有償)してください。
- 交換の際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。(ホームページでのご購入はP.37参照)

部 品 名	部品番号
内ぶたセット(1.0Lサイズ)	C121-6B
内ぶたセット(1.8Lサイズ)	C122-6B
な べ(1.0Lサイズ)	B306-6B
な べ(1.8Lサイズ)	B307-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	618112-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00

●修理のお問い合わせまえに、一度お調べください。

症 状	●お調べいただくこと
ご飯が、かたい やわらかい	● 傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさかわります。 ● 銘柄・産地・保存期間(新米・古米)などにより、ご飯のかたさかわります。 ● 室温・水温などにより、ご飯のかたさかわります。 ● タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ● 白米急速炊飯をすると、ご飯がかためになります。 ● なべが変形していませんか? ● 白米を無洗米専用計量カップで炊飯していませんか? ● 炊き上がったご飯をよくほぐしましたか? → 炊き上がったご飯をよくほぐしてください。
ご飯が、ひどく焦げる	● なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか? ● 洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ● なべが変形していませんか?
炊飯中にふきこぼれる	● おかゆを炊くときにおかゆ以外のメニューで炊いていませんか? ● 蒸気口セットをつけ忘れていませんか? ● 洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか? ● なべが変形していませんか? ● メニューや水加減を間違えていませんか? → P.14
炊飯できない キー操作できない	● 差し込みプラグをコンセントに差し込みましたか? ● 表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか? → P.36 ● なべが入っていますか? → なべを入れてください。 ● 標準保温ランプ・高め保温ランプが点灯していませんか? → 「とりけし」キーを押してから再度「炊飯」キーを押してください。
炊飯・保温中に音がする	● 「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ● 「ブーン」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。 ● 「ブー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。 ● 「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。 ● 「ゴロゴロ」音は、炊飯中に安全弁のボールが動き、圧力を調整する音です。 ● 炊飯が終了したとき、圧力が抜けるため「シュー」と音がする場合があります。
外ぶたと本体の間から 蒸気もれる	● 内ぶたセット…落したりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 内ぶたパッキンが汚れていませんか? → 汚れている場合はお手入れをしてください。 ● 圧力調整装置…穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ● 安全弁…中に入っているボールが動くかを調べてください。 ● 外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか? → 再度つけ直してください。

故障かなと思ったとき っづき

症 状	●お調べいただくこと
ケーキ 生焼けになる ふくらまない	●ケーキの調理時間が短くありませんか？ → お料理ノートに従った調理時間で焼いてください。この設定でうまく焼けない場合は「▲」または「▼」キーで調理時間を調節または追加してください。 → P.18、P.28
	●卵白の泡立てが不十分ではないですか？ → 卵白の泡立てが不十分だとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つの)が立つ程度まで泡立ててください。
	●卵白を泡立てすぎて分離していませんか。卵白が分離してしまうとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。卵白は角(つの)が立つ程度までで十分です。
	●材料の計量は正確に行っていますか？ → 材料の計量を正確に行わないと、ケーキの生焼けやふくらまない原因になります。
	●薄力粉を混ぜるときにかき混ぜすぎ(練りすぎ)ていませんか？ → かき混ぜすぎるとケーキの生焼けやふくらまない原因になります。
ケーキが ふくらみすぎる	●具入りのケーキを作るときに、具を入れすぎていませんか？ → 具を入れすぎるとうまく焼けない原因になります。
	●ケーキの生地を入れすぎていませんか？ → お料理ノートに従った分量で焼いてください。生地が多すぎると生焼けの原因になります。
	●作った生地をすぐに調理しましたか？ → 生地を作って時間がたつと、気泡が消えてふくらみにくくなります。生地を作ったらすぐに調理してください。
	●なべに生地を入れたあと、底をパンパンと何度もたたくとふくらみが悪くなります。軽く数回たたく程度にしてください。
	●なべが変形していませんか？ → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
ケーキが なべにくっつく	●ケーキの生地 베이キングパウダーや重そうなどのふくらし粉を加えて調理していませんか？ → ふくらし粉は加えないでください。ふくらみすぎて製品の故障の原因になります。
	●なべの内側にバターを塗り忘れていませんか？ → バターを塗らないとなべ肌にケーキがくっつきやすくなります。(バターをなべの内側に塗ってからケーキの生地を流し込むと、ケーキの焼き上がり時のなべ離れがよくなります。)
	●なべが変形していませんか？ → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	●できあがり直後は生地がくずれやすいので、なべから取り出すときは注意してください。
	●なべが変形していませんか？ → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
ケーキがくずれる	●なべが変形していませんか？ → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	●なべが変形していませんか？ → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	●なべが変形していませんか？ → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	●なべが変形していませんか？ → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	●なべが変形していませんか？ → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
ケーキが焦げる	●なべが変形していませんか？ → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	●なべが変形していませんか？ → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	●なべが変形していませんか？ → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	●なべが変形していませんか？ → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
	●なべが変形していませんか？ → なべが変形していると、ケーキの焦げが著しくなったり、うまく焼けない原因になります。
●なべに入れるのは生地だけにしてください。ケーキ型や敷紙などは使用しないでください。 → なべの変形、フッ素被膜のはがれやケーキがうまく焼けない原因になります。	

ケーキ

症 状	●お調べいただくこと
保温中、ご飯がにおう	●しゃもじを入れたまま保温していませんか？
	●冷めたご飯をあたたため直していませんか？
	●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ → 炊き上がったご飯をよくほぐしてください。
	●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？
	●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。 → 念入りになべを洗ってください。
保温中、 ご飯がにおう・変色・乾燥する	●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか？ 保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。 → P.9
	●24時間以上の標準保温をしていませんか？
	●少量のご飯を保温していませんか？
	●12時間以上の高め保温をしていませんか？
	●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色くみえることがあります。
保温中、 ご飯がにおう・べちゃつく	●高め保温を使う → (ご飯のにおいの発生やべちゃつきをおさえる効果があります。) → P.20
	●「標準保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか？ → P.20
	●保温経過時間が12時間経過していませんか？ → 保温経過時間が12時間経過すると「標準保温」を受けつけません。
	●冷めたご飯を保温していませんか？ → なべの温度が低いと「標準保温」を受けつけません。
	●現在時刻を表示していませんか？ → 「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。 → P.20
標準保温ができない	●「標準保温」を受けつけないメニューを選んでいませんか？ → P.20
	●保温経過時間が12時間経過していませんか？ → 保温経過時間が12時間経過すると「標準保温」を受けつけません。
	●冷めたご飯を保温していませんか？ → なべの温度が低いと「標準保温」を受けつけません。
	●現在時刻を表示していませんか？ → 「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。 → P.20
	●現在時刻は合っていますか？ → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。
保温経過時間表示 しない	●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
	●現在時刻は合っていますか？ → 時計は24時間表示です。もう一度、調べ直してください。
	●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか？ → 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。
	●「7:00」が点滅していませんか？ → 時刻合わせをしないと予約を受けつけません。 → P.21
	●予約時刻に炊けない
予約をすると すぐに炊飯がはじまる	●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか？ → 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。
	●「7:00」が点滅していませんか？ → 時刻合わせをしないと予約を受けつけません。 → P.21
	●予約時刻に炊けない
	●予約できない
	●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか？ → 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。
予約時刻に炊けない	●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか？ → 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。
	●「7:00」が点滅していませんか？ → 時刻合わせをしないと予約を受けつけません。 → P.21
	●予約時刻に炊けない
	●予約できない
	●予約操作の最後に「炊飯」キーを押しましたか？ → 「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。
予約できない	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 → 炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。
	●停電が 起こったら
	●差込みプラグから パチッと火花が飛ぶ
	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。
	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。

予
約

そ
他

こんな表示をしたとき

表 示	●お調べいただくこと
<div>E 01</div> <div>E 02</div> <div>E 07</div> <div>E 09</div> <div>E 11</div> <div>E 12</div> <div>E 13</div>	●故障です。→ お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
<div>E 06</div>	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 → コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。
<div>H 01</div> <div>H 02</div>	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。 → 「とりけし」キーを押し、外ぶたを開け約15分間冷ましてください。（やけどにご注意ください。）
<div>H 04</div>	●なべの入れ忘れです。→ なべを確実に入れてください。
<div>H 09</div>	●異常に圧力のかかった場合、故障防止のために動作を停止します。 → 外ぶたを閉めたままで差込みプラグを抜かずに、自然に圧力が下がるまで待ってください。「H09」表示が消えたあとに、差込みプラグを抜いて、蒸気口・圧力調整装置・安全弁のお手入れをしてください。 ●お手入れ後も、「H09」表示が出る場合は故障です。 → お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
表示が消えた <div>7:00</div> が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグを抜くと表示や記憶（現在時刻・メニュー・保温状態）は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有償で電池をお取りかえいたします。
<div>圧力</div> が点滅する	●圧力がかかったまま炊飯が停止しています。 圧力表示が消えるまでお待ちください。（約5～20分） 点滅している間キーは受けつけません。
表示がおかしくなる	●差込みプラグをいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 → 「7:00」が点滅しますので、時刻を合わせ直してください。

エラー表示

アフターサービス


1. 保証書の内容のご確認と保存のお願い 必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保存してください。	4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間 ※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。
2. 保証期間について 保証期間は買い上げの日から、本体は1年間、なべ内面のフッ素加工は3年間です。	5. 修理料金の仕組み 修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。
3. 修理をお申しつけされるとき 《保証期間中》 製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。 《保証期間を経過しているとき》 修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。	■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答などでお困りの場合、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

ホームページのご案内
消耗品・部品のご購入専用ページ http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様ご相談センター


 **0570-011874**
ナビダイヤル 市内通話料金でご利用いただけます

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除く）

- 携帯電話・PHS・IP電話など（ナビダイヤルが利用できない電話）でのお問い合わせ……………Tel (06)6356-2451
- ファクシミリでのお問い合わせ……………Fax (06)6356-6143

製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・Fax番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

愛情点検



長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を！

こんな症状はありませんか

- ご使用中、電源コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・ゆらみがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない
- その他の異常や故障がある

ご使用中止

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

型 名		NP-JC10	NP-JC18
炊飯容量(約L) 「」内はカップ数	白米・白米急速	0.09～1.0 [0.5～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
	無洗米	0.09～0.94 [0.5～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	熟成炊き	0.09～1.0 [0.5～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
	無洗米	0.09～0.94 [0.5～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	炊きこみ	0.09～0.72 [0.5～4]	0.36～1.08 [2～6]
	無洗米	0.09～0.68 [0.5～4]	0.34～1.03 [2～6]
	すしめし	0.18～1.0 [1～5.5]	0.18～1.8 [1～10]
	無洗米	0.17～0.94 [1～5.5]	0.17～1.71 [1～10]
	おかゆ	0.09～0.27 [0.5～1.5]	0.09～0.45 [0.5～2.5]
	無洗米	0.09～0.26 [0.5～1.5]	0.09～0.43 [0.5～2.5]
	おこわ	0.18～0.72 [1～4]	0.36～1.08 [2～6]
	無洗米	0.17～0.68 [1～4]	0.34～1.03 [2～6]
	玄米・玄米活性	0.18～0.72 [1～4]	0.36～1.44 [2～8]
	発芽玄米	0.09～0.72 [0.5～4]	0.36～1.44 [2～8]
	玄米がゆ	0.09～0.27 [0.5～1.5]	0.09～0.45 [0.5～2.5]
	ケーキ	薄力粉 120g分	薄力粉 180g分
定 格		交流 100V 1230W 50/60Hz	交流 100V 1350W 50/60Hz
炊 飯 方 式		圧力IH(誘導加熱)方式	
電 源 コ ー ド の 長 さ		1.0m(コードリールつき)	
外 形 寸 法(約cm)		幅25×奥行36×高さ20	幅28×奥行39×高さ23.5
質 量		約5.0kg	約6.5kg
最 大 炊 飯 容 量		1.0L	1.8L
区 分 名		B	D
蒸 発 水 量		37.5g	69.2g
年 間 消 費 電 力 量		92.3kWh/年	148.8kWh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量		189Wh	277Wh
一時間当たりの保温時消費電力量		15.9Wh	20.3Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量		0.92Wh	0.92Wh
一時間当たりの待機時消費電力量		0.80Wh	0.80Wh

- 特定地域(高い山・厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。
こうした場所での使用はなるべくおさげください。
- 日本国内交流100V専用(定格100V以外の電源では使用できません。)

メモ

おぼえのため、記入され
ると、便利です。

■お買い上げ日 年 月 日

■販売店名

TEL